

Bovinitaly

News

Periodico Quadrimestrale
Anno VIII - Numero 1 - Aprile 2015



In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **Involchini di vitello con prosciutto e formaggio**
- Pag. 4 **La tracciabilità delle carni**
- Pag. 5 **Sezionatura bovino**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari Soci,

Il Consiglio Direttivo riunitosi in data 26/03/2015 ha approvato il bilancio consuntivo relativo all'anno 2014; bilancio che vi preannuncio risulta essere più che soddisfacente. Il volume di fatturato si è ormai stabilizzato attorno ai 18 milioni di euro, la mutualità è stata ampiamente raggiunta superando il 60% di fatturato proveniente da soci. Il bilancio presenta un utile ante imposte pari ad Euro 123371,99 che il consiglio ha deliberato di accantonare a riserva al fine di capitalizzare e consolidare il patrimonio della Cooperativa.

Nella composta e costruttiva discussione della seduta il CDA ha ampiamente discusso su quello che sarà il futuro di Bovinitaly, ma soprattutto delle nostre aziende che si occupano dell'allevamento delle razze tipiche; un dato su tutti preoccupa ed è quello della contrazione delle mandrie, contrazione che stranamente interessa anche la razza Chianina; razza che mantiene quotazioni interessanti ed al top a livello nazionale se non mondiale. Lo sforzo della Cooperativa dovrà quindi essere quello di far ottenere marginalità dignitose alle aziende socie e lavorare al miglioramento di tutti quei parametri e mezzi tecnici che possono migliorare il bilancio di un'azienda zootecnica.

Tutti i dettagli del bilancio vi verranno presentati nell'assemblea ordinaria dei soci che si terrà in data 19/05/2015 presso la nostra nuova sede in Via delle Fascine 4, San Martino in Campo (PG); è un momento importante nella vita della Cooperativa quello dell'assemblea soci dove è possibile prendere atto del lavoro svolto ed eventualmente intervenire per suggerimenti e consigli, vi aspetto quindi numerosi!

Quello dell'assemblea soci sarà anche un'occasione importante in cui fare il punto di quello che il mondo agricolo-allevatorio sta attraversando; mi riferisco in particolar modo alla riforma della Politica Agricola Comunitaria, all'applicazione della parte accoppiata, all'eventuale sovrapposizione del premio per le razze in via di estinzione con l'art. 52 ed altre problematiche che la nuova politica comunitaria presenta.

Rinnovo quindi l'invito a partecipare all'assemblea soci augurando a tutti voi "Buon Lavoro".

Il Presidente
PARIDE MATASSONI

Involtini di vitello con prosciutto e formaggio



Ingredienti:

- Carne bovina di vitello 4 fettine
- Prosciutto cotto 100 gr.
- Scamorza affumicata a fette 100 gr.
- Salvia 4 grandi foglie
- Olio extravergine di oliva 4-5 cucchiaini
- Aromi per arrosto 2 cucchiaini rasi
- Pepe macinato a piacere

Presentazione

Gli involtini di vitello con prosciutto e formaggio sono un secondo piatto molto appetitoso e un'idea alternativa per gustare la solita fettina di carne.

Ponete sulla carne uno strato di prosciutto cotto e uno di provola affumicata, arrotolate e sigillate gli involtini con degli stuzzicadenti o con dello spago da cucina, ponete sopra ognuno di essi una bella foglia di salvia, e stufateli fino a cottura avvenuta.

Preparazione

Prendete le 4 fettine di vitello e ponete sopra ognuna di essa uno strato di prosciutto cotto e uno di provola affumicata, dividendo gli ingredienti per il ripieno equamente su ogni fettina. Arrotolate le fettine su se stesse (partendo dal lato più stretto), e sigillatele con degli stuzzicadenti (o con dello spago da cucina), chiudendo le estremità e fermando il bordo di carne perpendicolare ad esse. Adagiate su ogni involtino un foglia di salvia e andatela a fermare con uno stuzzicadenti. Ponete gli involtini tutti insieme in una padella contenente l'olio: spolverizzate con gli aromi per arrosto, e fate cuocere a fuoco dolce, rigirando spesso gli involtini per farli dorare su tutta la superficie. Aggiungete un goccio di acqua calda e lasciate insaporire il tutto; coprite la padella con un coperchio. Quando gli involtini saranno cotti, pepateli, impiattateli e serviteli irrorandoli con il loro sughetto di cottura, guarnendo il piatto con foglie di salvia.

La tracciabilità delle carni

allevamento



mattatoio



laboratorio



macelleria



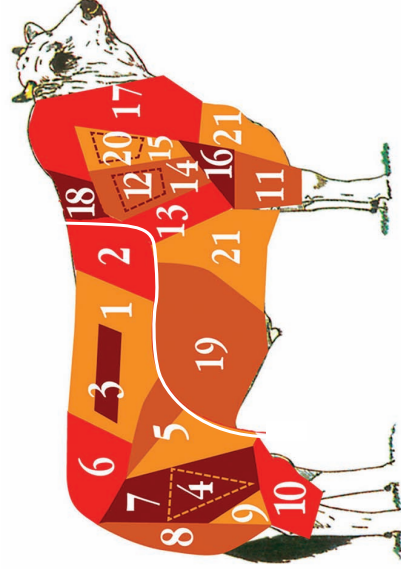
ristorante



SEZIONATURA BOVINO

QUARTO POSTERIORE

- 1 - LOMBATA
- 2 - COSTATA
- 3 - FILETTO
- 4 - FESA
- 5 - NOCE
- 6 - SCAMONE
- 7 - SOTTOFESA
- 8 - GIRELLO
- 9 - CAMPANELLO
- 10 - MUSCOLO POSTERIORE



QUARTO ANTERIORE

- 11 - MUSCOLO ANTERIORE
- 12 - COPERTINA DI SOTTO
- 13 - FESONE DI SPALLA
- 14 - COPERTINA
- 15 - GIRELLO DI SPALLA
- 16 - POLPA DI SPALLA
- 17 - COLLO
- 18 - COSTATE
- 19 - PANCIA
- 20 - SOTTOSPALLA
- 21 - PETTO E REALE

I TAGLI IDEALI

ARROSTI AL FORNO

Fesa, noce, lombata, costate, filetto, campanello, girello di spalla, girello, copertina, costata, petto e reale.

ARROSTI IN CASSERUOLA

Fesa, lombata, costate, filetto, scamone, girello, girello di spalla, fesone di spalla, copertina, pancia (arrotoata), petto e reale.

BISTECCA

Lombata con filetto (fiorentina) o senza filetto (costata).

CARNE AI FERRI O ALLA PIASTRA

Filetto, costata, costate, lombata, noce, scamone e sottospalla.

CARNE AL TEGAME

Fesa, girello, noce, scamone, sottofesa, campanello, fesone di spalla, copertina e sottospalla.

SCALOPPINE

Fesa, noce, scamone, sottofesa e fesone di spalla.

STUFATI, BRASATI, STRACOTTI E UMIDI

sottofesa, campanello, fesone di spalla, polpa di spalla e collo.

SPEZZATINO

campanello, muscolo anteriore, polpa di spalla, muscolo posteriore, collo, petto e reale.

BOLLITO

petto, reale, muscolo anteriore, muscolo posteriore, copertina, polpa di spalla, collo e pancia, lingua.

RAGU', POLPETTE E POLPETTONI,

CARNI MACINATE

copertina di sotto, collo e sottospalla.

CARNI FRITTE IMPANATE

sottofesa, fesa, noce, scamone, fesone di spalla, polpa di spalla, campanello.

CARNE CRUDA

filetto, fesa, scamone, noce (carpaccio); girello e girello di spalla (tartare).

Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

BOVINITALY S.c.a.r.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO	VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA CHIANINA	5,30	5,85	CRESCENTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,50	5,10	COSTANTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,30	5,10	COSTANTE

BOVINITALY S.c.a.r.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO	RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA PIEMONTESE	4,25	4,70	COSTANTE

ANNOTAZIONI:

- I prezzi si intendono Euro/kg IVA esclusa

I prezzi indicati non sono applicabili in caso di:

- Capi in stato di ingrassamento eccessivo
- Capi in stato di denutrizione
- Capi fuori peso
- Capi sinistrati o con parti anatomiche lesionate
- Carcasce con colorazioni anomale

BESTIAME BOVINO

Modena	€ min	€ max
VITELLI DA MACELLO		
Razze e incroci da carne	7.18	7.43
Pezzati neri polacchi	6.84	6.91
Pezzati neri nazionali	5.07	5.39
VITELLONI DA MACELLO		
Limousine	2.66	2.76
Charolaise ed incroci francesi	2.58	2.61
Incroci nazionali 1ª qualità	2.26	2.41
Simmenthal ed altri pezzati rossi	2.10	2.19
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO		
Limousine	2.88	3.03
Simmenthal	2.03	2.18
Razze pezzate nere	1.41	1.56
VITELLI DA ALLEV./RIPROD.		
Baliotti razze pregiate carne-extra	5.09	5.80
Baliotti razze pregiate carne	3.23	3.95
Pezzati neri 1ª qualità extra	1.60	1.95
Piacenza		
	min	max
Vacche da latte 1ª scelta (a capo)	720.00	830.00
Vacche da latte 2ª scelta (a capo)	650.00	750.00
Manze gravide oltre 6 mesi (a capo)	1.150.00	1.200.00
Manzette fino a 12 mesi (a capo)	690.00	730.00
Manzette oltre 12 mesi (a capo)	740.00	850.00

BOVINI DA ALLEVAMENTO

Forlì-Cesena	€ min	€ max
Vitelli da ristallo	2.80	3.00
Vitelli baliotti 1ª qualità	1.50	4.00
BOVINI DA MACELLO (Peso vivo)		
Forlì-Cesena		
	min	max
Vacche romagnole 1ª qualità	1.40	1.60
Vacche pezzate nera 1ª e 2ª qualità	1.05	1.30
Vitelloni romagnoli 1ª qualità	2.70	2.90
Vitelloni romagnoli 2ª qualità	2.50	2.70
Vitelloni Limousine 1ª qualità	2.85	3.00
Vitelloni Limousine 2ª qualità	2.60	2.75
Vitelloni Charolaise 1ª qualità	2.50	2.60
Vitelloni Charolaise 2ª qualità	2.40	2.50
Vitelloni incroci 2ª qualità	2.15	2.35
Vitelloni Simmenthal 1ª e 2ª qualità	1.70	1.90
Vitelloni extra romagnoli	2.80	3.10
Vitelloni extra di altre razze e incroci	2.20	2.30
Vitelle extra romagnole	2.70	3.20
Vitelle extra di altre razze e incroci	2.50	2.90

I prezzi pubblicati e aggiornati settimanalmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di Commercio delle rispettive province.
Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

Ci si è spesso trovati a discutere nei vari allevamenti, sull'andamento generale di mercato nel settore bovino, constatando la sentita necessità da parte dell'allevatore di esser più informato sull'andamento di questo nostro settore, si è così voluto inserire in "Bovinitaly News" una indicazione di mercato generale che sarà sempre presente nelle prossime uscite, certi di potervi dare uno strumento a voi utile.

CEREALI

Bologna e Ravenna	€ min	€ max
FRUMENTO TENERO DI PROD. NAZION.		
N.1	23.00	23.50
N.2	19.80	20.20
N.3	19.30	19.50
FRUMENTO DURO DI PROD. NAZION.		
	min	max
Produzione nord	35.80	36.30
Produzione centro	35.40	35.90
CEREALI MINORI		
	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)	n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa	23.20	24.00
Frumento per uso zootecnico	19.50	19.70
Orzo nazionale - p.s. 64/66	19.10	19.50
Orzo estero (nazionalizzato)	19.40	19.60
Sorgo foraggero bianco	16.50	16.70
GRANOTURCO		
	min	max
Nazionale comune	15.60	16.00
Farina di granoturco integrale	19.70	19.90

FORAGGI E PAGLIA

Bologna	€ min	€ max
Erba medica di pianura 1ª qualità,	6.50	7.50
Erba medica di montagna 1ª qualità,	3.80	4.80
Modena		
	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe	6.00	7.00
Paglia di frumento pressata in balloni	6.50	7.50
Paglia di orzo pressata in rotoballe	6.50	7.50
Reggio Emilia		
	min	max
Fieno 1º taglio 2014	8.00	10.00
Fieno di erba medica 2º taglio 2014	9.00	10.00
Paglia in rotoballe 2014	6.00	7.00
Parma		
	min	max
Fieno di erba medica 1º taglio 2014	8.00	9.00

Eventi vissuti e programmati.

Ecco gli appuntamenti:



Da Venerdì 27 Marzo a Domenica 29 Marzo 2015 si è tenuta presso il centro fiere di Bastia Umbra la 47ª edizione di Agriumbria. La zootecnia è stata ancora una volta una delle protagoniste della manifestazione con mostre nazionali, rassegne interregionali e concorsi, che nel corso delle tre giornate hanno consentito di valutare l'elevato livello genealogico raggiunto dagli allevamenti italiani di differenti specie e razze (bovini, ovi-caprini, suini, equini, avicunicoli) confermando il ruolo strategico della manifestazione umbra quale polo zootecnico di primaria importanza nell'ambito degli appuntamenti fieristici nazionali. Inoltre anche quest'anno la Cooperativa Bovinitaly è stata presente con il suo stand istituzionale per accogliere come sempre i numerosi visitatori e i molteplici allevatori che si sono presentati nei tre giorni della manifestazione. Eravamo presenti come lo scorso anno con una Hamburgeria in cui abbiamo presentato dei menù a base di carne Chianina. Anche con l'Hamburgeria c'è stato un successo strepitoso con un'affluenza record di visitatori che sono venuti ad assaggiare il Chianina Burger.

Dal 10 al 13 Maggio 2015 si svolgerà la 26ª edizione di Eurocarne. Il Salone Internazionale di Eurocarne rappresenta uno degli appuntamenti più importanti per mettersi al corrente delle migliori tecnologie per la lavorazione, la conservazione, la refrigerazione e la distribuzione delle carni da macello. In un unico evento fieristico, Eurocarne dà la possibilità di prendere visione di attrezzature, articoli e servizi per lavorare, conservare, refrigerare e distribuire carne e merce affine. Saranno centinaia gli espositori che hanno scelto di prendere parte a questo Salone, che nel corso delle sue passate edizioni si è confermato come un punto di riferimento in questo comparto; infatti Eurocarne è una delle manifestazioni fieristiche di maggior rilievo per l'intera filiera delle carni anche a livello internazionale.



Dopo il grande successo delle prime edizioni, con oltre 50.000 visitatori, torna a Perugia dal 12 al 21 Giugno 2015 Piacere Barbecue, il primo Festival italiano interamente dedicato al fenomeno del BBQ e alla passione per la cottura alla brace. La nuova immagine di comunicazione di quest'anno recita "Prima il dovere, poi il braciare!": un invito a dismettere i quotidiani abiti del lavoro per poi immergersi con passione nel mondo del BBQ. La location sarà sempre nella piacevole area verde di Pian di Massiano per una grande e gustosa grigliata estiva. Piacere Barbecue propone a tutti gli appassionati del grill dieci giorni di full immersion nell'invitante mondo del barbecue per scoprirne tutti i segreti: dall'acquisto del prodotto alle tecniche di preparazione, dai gustosi contorni alla storia del rito più amato dagli americani divenuto poi simbolo di festa e aggregazione in tutto il mondo. Il festival dedicato al buon cibo, alla sana alimentazione e all'intrattenimento all'aria aperta assumerà quindi i connotati della classica "gita fuori porta" arricchita con numerose attività per intrattenere e divertire tutta la famiglia: laboratori con esperti chef, lezioni di sana alimentazione, show cooking live, degustazioni guidate, incontri, animazione, mostre ed esposizioni a tema e... sfide all'ultimo grill.

Dal 20 al 28 giugno 2015 si svolgerà a Forlimpopoli la diciottesima edizione della Festa Artusiana. Durante i nove giorni della manifestazione, si alterneranno oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo, con il coinvolgimento di oltre 60 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli. In questa edizione particolarmente curata sarà la ristorazione, che ospiterà prodotti che rappresentano garanzia di genuinità, autenticità, legame col territorio, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Quest'anno, all'insegna della buona cucina domestica e delle ricette tradizionali, diversi sono i ristoratori del territorio romagnolo che si aggiungeranno per offrire le loro migliori preparazioni in occasione della Festa Artusiana.



Società Cooperativa BOVINITALY - S.c.ar.l.

Organizzazione di produttori agricoli riconosciuta il 11.09.07

Iscritta all'albo Reg. Emilia Romagna al n. 21

Sede Legale e Amministrativa:

Via delle Fascine, 4 - 06132 San Martino in Campo (PG)

Tel. 075.5990541 - Fax 075.395030 - E-mail: info@bovinitaly.it

Cod. Fisc-P. IVA 02958390540 - REA CCIAA PG 253503

Sede Operativa:

Via San Silvestro, 168 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546.46294 - Fax 0546.44556 - E-mail: bovinitaly@bovinitaly.it

Realizzato con finanziamenti Regione Emilia Romagna L.R. 24/2000

